MIO STAR

Bricelet

Bretzeleisen

Fer à bricelets Bricelet

Piastra per bricelets

D F I



Art. 7173.177





Bretzeleisen Bricelet

Gratulation!

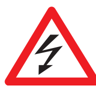
Mit diesem Bretzeleisen haben Sie ein Qualitätsprodukt erworben, welches mit grösster Sorgfalt hergestellt wurde. Es wird Ihnen bei richtiger Pflege während Jahren gute Dienste erweisen.

Vor der ersten Inbetriebnahme bitten wir Sie jedoch, die vorliegende Gebrauchsanweisung gut durchzulesen und vor allem die Sicherheitshinweise genau zu beachten.

Personen, die mit der Betriebsanleitung nicht vertraut sind, dürfen das Bretzeleisen nicht benutzen.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise


Bitte lesen Sie diese Hinweise aufmerksam durch, bevor Sie Ihr Gerät an das Netz anschliessen. Sie enthalten wichtige Sicherheits- und Betriebshinweise.

- Bedienungsanleitung vollständig durchlesen und für Nachbenutzer aufbewahren
- Gerät und Kabel nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen (Gefahr durch Stromschlag)
- **Darauf achten, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen. Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren**
- Das Gerät darf nur an einer geerdeten Steckdose (230 V / 50 Hz) mit einer Absicherung von 6 A betrieben werden
- Den Netzstecker unbedingt ziehen:
  - vor jeder Umplatzierung des Gerätes
  - vor jeder Reinigung
  - nach jedem Gebrauch
- Das Netzkabel darf nie über Ecken oder Kanten herunterhängen oder gar eingeklemmt werden. Netzkabel nicht über heisse Gegenstände legen oder hängen sowie vor Öl schützen
- Während des Betriebs darf das Netzkabel nicht auf dem Gerät liegen
- Netzkabel regelmässig auf Beschädigungen untersuchen. Zur Vermeidung von Gefahren darf ein beschädigtes Netzkabel nur vom MIGROS-Service ersetzt werden
- Netzstecker/-kabel und Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen berühren. Immer am Stecker und nicht am Kabel ziehen
- Gerät niemals am Netzkabel tragen oder ziehen
- Wir empfehlen, das Gerät über einen FI-Schutzschalter anzuschliessen. Im Zweifelsfalle fragen Sie eine Fachperson
- Gerät nicht verwenden bei:
  - Gerätestörung
  - beschädigtem Netzkabel
  - wenn das Gerät heruntergefallen ist oder wenn sonstige Beschädigungen vorliegen

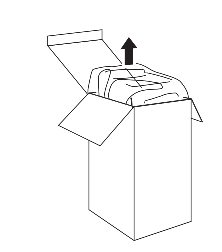
  In solchen Fällen das Gerät sofort durch den MIGROS-Service überprüfen und reparieren lassen
- Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:
  - Gerät auf eine trockene, stabile und ebene Standfläche und nicht direkt unter eine Steckdose stellen. Mindestabstand von 60 cm zu Spülbecken und Wasserhahnen einhalten
  - Stellen Sie das Gerät nicht auf oder unter entflammbare, schmelzbare Vorrichtungen und Küchenvorbauten (Dampfaustritt!)
  - Gerät auf eine wärmefeste Unterlage und nicht direkt auf lackierte Möbel stellen
  - Gerät nie in die Nähe von brennbaren Materialien (z.B. Vorhängen) oder nicht wärmefesten Gegenständen (z.B. Kerzen, Dekorationen) stellen. Mindestabstand von 50 cm unbedingt einhalten
  - Gerät und Netzkabel nicht auf heisse Oberflächen oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
  - Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
  - Kabel nicht herunterhängen lassen (Stolpergefahr)
- Gerät während des Betriebs oder solange Gerät, Backplatten und Backgut noch heiss sind, nicht verrücken: Verbrennungsgefahr
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt
- Das Bretzeleisen darf nur unter Aufsicht bedient werden
- ***Achtung, während des Betriebs werden Oberflächen und Backplatten heiss: Nicht berühren!***
- ***Vorsicht: Während des Betriebs entweicht zwischen den Backplatten heisser Dampf!***
- ***Bretzeleisendeckel immer nur am Griff halten***
- Bretzeleisen nicht abdecken, nicht zum Trocknen von Wäschestücken oder zum Auftauen von Lebensmitteln benützen
- Vor dem Versorgen, Bretzeleisen komplett abkühlen lassen
- Bretzeleisen nach jedem Gebrauch wieder ausschalten und den Netzstecker ziehen
- Das Eindringen in das Gehäuse mit irgendwelchen Gegenständen sowie das Öffnen des Gehäuses ist strengstens verboten
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile
- Personen, die mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut sind, Kinder sowie Personen unter Alkohol- und Medikamenteneinfluss dürfen das Gerät nicht oder nur unter Aufsicht bedienen

Hinweise zu dieser Anleitung

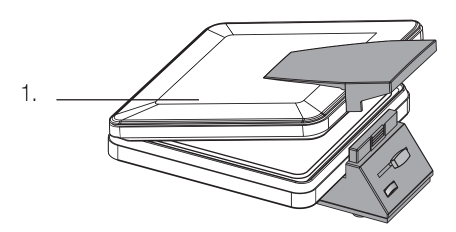
Diese Betriebsanleitung kann nicht jeden denkbaren Einsatz berücksichtigen. Für weitere Informationen oder bei Problemen, die in dieser Betriebsanleitung nicht oder nicht ausführlich genug behandelt werden, wenden Sie sich an die M-Infoline (Telefonnummer auf der Rückseite dieser Anleitung).

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf und geben Sie diese allenfalls an Nachbenutzer weiter.

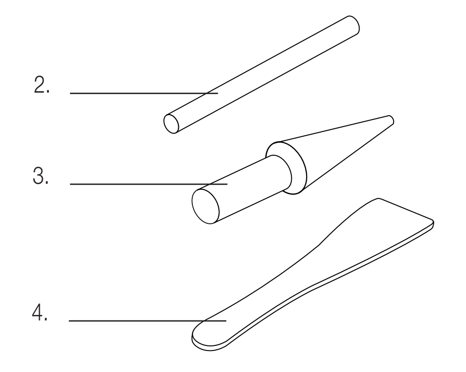
Auspacken



– **Bretzeleisen aus der Verpackung nehmen**



– **Bitte überprüfen Sie nach dem Auspacken, ob folgende Teile vorhanden sind:**
  1. Bretzeleisen
  2. Rundholz
  3. Cornetholz
  4. Holzspachtel

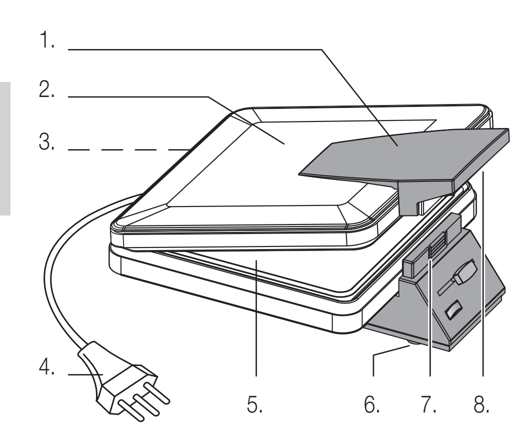


– **Holzspachtel, Rund- und Cornetholz mit warmem Wasser und etwas Spühlmittel reinigen und gut trocknen lassen.** Gerät (Gehäuse) und Antihaft-Backplatten mit feuchtem Tuch abwischen und trockenreiben
– **Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung** (230 V) mit der Gerätespannung übereinstimmt (siehe Leistungsschild des Gerätes)
– **Vernichten Sie sämtliche Plastikbeutel,** denn diese könnten für Kinder zu einem gefährlichen Spielzeug werden!

Tipp:

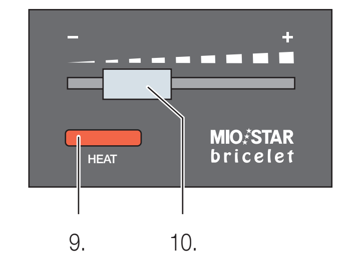
Bewahren Sie die Verpackung für spätere Transporte auf (z.B. für Umzüge, Service usw.).

Übersicht der Geräte- und Bedienelemente



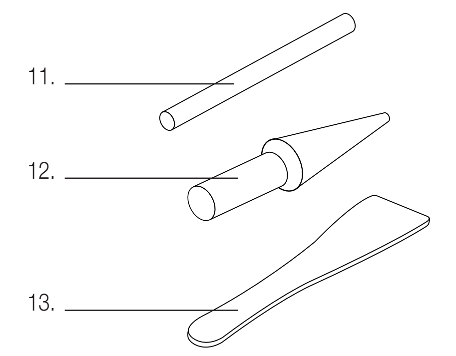
Bretzeleisen:

1. Bedienungsgriff
2. Gehäuseoberseite/Deckel (Vorsicht: heiss!)
3. Scharnier (Rückseite)
4. Netzkabel/-stecker
5. Antihaft-Backplatte (Innenseite)
6. Gummifüsse für gute Standfestigkeit
7. Verriegelungsnasen für gleichmässige Bretzel
8. Entriegelungstaste (auf Unterseite Griff)



Bedienfeld:

9. Kontrolllampe «HEAT» (leuchtet während des Aufheizvorgangs)
10. Temperaturregler für stufenlose Backtemperatur:
    «–»: tiefe Backtemperatur
    «+»: höchste Backtemperatur



Zubehör:

11. Rundholz
12. Cornetholz
13. Holzspachtel

Diese Kurzanleitung beinhaltet nur die wichtigsten Bedienungsschritte. Aus Sicherheitsgründen empfehlen wir Ihnen die detaillierte Bedienungsanleitung (s. nächste Seite) zu lesen, in der alle wichtigen Funktionen beschrieben sind. Beachten Sie auch die Sicherheitsvorschriften auf den Seiten 2 und 6.

1. Aufstellen

- **Netzstecker ziehen**
- Bretzeleisen auf einer trockenen, stabilen und ebenen Arbeitsfläche und nicht direkt unter einer Steckdose anwenden
- Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
- Kabel nicht herunterhängen lassen (Stolpergefahr!), einklemmen oder in die Nähe von heissen Herdplatten legen

2. Bretzelteig zubereiten

- Vor der Inbetriebnahme des Bretzeleisens muss der Teig zubereitet werden (siehe «Rezepte» auf den Seiten 12 und 13

3. Antihaft-Backplatten vorheizen

- **Netzstecker ziehen**
- Temperaturregler auf «**–**» schieben
- Entriegelungstaste (auf Unterseite Griff) drücken und Bretzeleisendeckel bis zum Anschlag aufschwenken
- **Antihaft-Backplatten** mit ***wenig*** Öl/Fett oder Butter einstreichen
- Deckel am Griff zuschwenken und verriegeln (einschnappen lassen)
- Das Gerät ist durch Einstecken des Netzsteckers (230 V / 50 Hz) betriebsbereit
- Backplatten **vorheizen** (mit **Temperaturregler** die gewünschte Backtemperatur einstellen). Die Kontrolllampe «HEAT» beginnt zu leuchten und zeigt so den Heizvorgang an
- Sobald die Kontrolllampe erlischt, ist die eingestellte Temperatur erreicht

Wichtig!

- Backplatten ohne Teiggut vorheizen
- Die Backplatten und die Geräteoberflächen werden heiss: Nicht berühren!

4. Bretzelteig backen

Temperaturregler für Backtemperatur:
Mit dem Temperaturregler kann die Backtemperatur eingestellt werden:

«**–**»: tiefe Backtemperatur für helle Bretzel

«**+**»: höchste Backtemperatur für dunkle Bretzel

Kontrolllampe «HEAT»:
Die Kontrolllampe leuchtet während des Aufheizvorganges. Sobald sie erlischt, ist die gewünschte Temperatur erreicht und Sie können mit dem Backen beginnen:

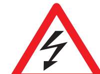
- Bretzeleisendeckel aufschwenken
- Teig auf die Backplatte geben und Deckel schliessen (siehe «**Backen von Flüssigteig**» und «**Backen von festem Teig**» auf Seite 9)
- Nach Backvorgang Deckel aufschwenken und Bretzel mit Holzspachtel lösen (***Vorsicht heiss!)***. Gebäck auskühlen lassen
- Sind die Bretzel noch nicht genug goldbraun gebacken, Bretzel nachbräunen lassen

Wichtig:

- **Achtung, während des Betriebs werden Oberflächen und Backplatten heiss: Nicht berühren!**
- **Bretzeleisendeckel immer nur am Griff halten**
- **Vorsicht: Während des Betriebs entweicht zwischen den Backplatten heisser Dampf**
- **Nur mit dem Holzspachtel die Bretzel von den Backplatten lösen. Keine harten Gegenstände verwenden: Antihaftbeschichtung wird verkratzt!**

5. Nach dem Backen

- Nach dem Gebrauch Gerät ausschalten (Temperaturregler auf «**–**» schieben) und dann den **Netzstecker ziehen** (Erst durch Ziehen des Netzsteckers wird das Gerät ausgeschaltet)
- Bretzeleisen vollständig abkühlen lassen
- Gerät und Zubehör immer direkt nach Gebrauch reinigen (siehe «Reinigung» Seite 14)

Vor der ersten Inbetriebnahme

Bitte beachten Sie, dass unsachgemässer Umgang mit Strom tödlich sein kann. Bitte lesen Sie daher die Sicherheitshinweise auf Seite 2 und die nachfolgenden Sicherheitsmassnahmen:

- **Gerät nur in trockenen Räumen verwenden**
- **Die Backplatten und Teile des Gehäuses werden sehr heiss: Nicht berühren!**
- **Nach Gebrauch Netzstecker ziehen und Gerät vollständig abkühlen lassen**
- **Das Reinigen darf nur nach dem Ziehen des Netzsteckers und nach dem vollständigen Abkühlen erfolgen**

Vor dem ersten Gebrauch Holzspachtel, Rund- und Cornetholz mit warmem Wasser und etwas Spülmittel abwaschen und gut trocknen lassen. Das Gehäuse des Bretzeleisens sowie die Antihaft-Backplatten dürfen nur mit einem angefeuchteten Tuch abgewischt werden. Danach trockenreiben (siehe «Reinigung» Seite 14).

Verwendungszweck

Mit diesem Bretzeleisen können Sie auf bequeme Art und Weise «brätzele». Im Nu werden die Bretzel goldbraun und knusprig frisch gebacken.

Ob flüssig oder fest, süss oder salzig, Ihren Teigkreationen sind keine Grenzen gesetzt!

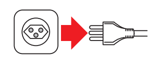
Mit dem Rund- und Cornetholz kann das Gebäck nach dem Backen zu Bretzelrollen oder Cornets geformt werden. Gefüllt mit Glace, Schlagrahm, Creme oder Schokolade, eignen sie sich als herrliches Dessert. («Anwendungstipps» und «Rezepte» finden Sie auf den Seiten 10 bis 13). Än Guete!



Wichtig!

– Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt

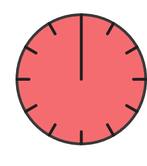
1. Aufstellen



Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:

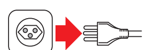
- **Netzstecker ziehen**
- Gerät auf einer trockenen, stabilen und ebenen Arbeitsfläche und nicht direkt unter einer Steckdose anwenden
- Gerät und Netzkabel nicht auf heisse Oberflächen (Herdplatte etc.) oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder unter entflammbare, schmelzbare Vorrichtungen und Küchenvorbauten (Dampfaustritt!)
- Gerät auf eine wärmefeste Unterlage und nicht direkt auf lackierte Möbel stellen
- Gerät nie in die Nähe von brennbaren Materialien (z.B. Vorhängen) oder nicht wärmefesten Gegenständen (z.B. Kerzen, Dekorationen) stellen. Mindestabstand von 50 cm unbedingt einhalten
- Darauf achten, dass das Netzkabel und das Gerät nicht mit Wasser in Berührung gelangen
- Bretzeleisen nicht abdecken
- Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
- Netzkabel nicht herunterhängen lassen (Stolpergefahr!)
- Gerät ausser Reichweite von Kindern anwenden

2. Bretzelteig zubereiten



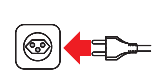
Vor der Inbetriebnahme des Bretzeleisens muss der Teig zubereitet werden. Es wird zwischen flüssigem oder festem Teig unterschieden (siehe «Rezepte» auf den Seiten 12 und 13). Bedenken Sie, dass der Teig vor dem Backen 30–60 Min. ruhen muss.

3. Antihaft-Backplatten vorheizen





- **Netzstecker ziehen**
- Temperaturregler auf «**–**» schieben (nach links, bis zum Anschlag)
- Entriegelungstaste (auf Unterseite Griff) drücken und Bretzeleisendeckel bis zum Anschlag aufschwenken
- **Antihaft-Backplatten** mit ***wenig*** Öl/Fett oder Butter einstreichen (z.B. mit Backpinsel oder Küchenpapier)
- Deckel am Griff zuschwenken und verriegeln (einschnappen lassen)



- Das Gerät ist durch Einstecken des Netzsteckers betriebsbereit
- Backplatten **vorheizen** (mit **Temperaturregler** die gewünschte Backtemperatur einstellen). Die Kontrolllampe «HEAT» beginnt zu leuchten und zeigt so den Heizvorgang an
- Sobald die Kontrolllampe erlischt, ist die eingestellte Temperatur erreicht

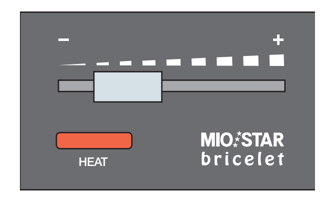


Wichtig!

- Backplatten ***ohne*** Teiggut vorheizen
- ***Die Backplatten und die Geräteoberflächen werden heiss: Nicht berühren!***

4. Bretzelteig backen

4.1. Vorbereitung:



Temperaturregler für Backtemperatur:

Mit dem Temperaturregler kann die Backtemperatur eingestellt werden:

«**–**»: tiefe Backtemperatur für helle Bretzel

«**+**»: höchste Backtemperatur für dunkle Bretzel

Kontrolllampe «HEAT»:

Die Kontrolllampe leuchtet während des Aufheizvorgangs. Sobald sie erlischt, ist die gewünschte Temperatur erreicht und Sie können mit dem Backen beginnen. Während des Backvorgangs schaltet sich die Kontrolllampe ein und aus.

- Entriegelungstaste (auf Unterseite Griff) drücken und Bretzeleisendeckel bis zum Anschlag aufschwenken

4.2. Backen von Flüssigteig

Eignet sich für dünne Bretzel und zum Formen von Rollen und Cornets.

- 1–2 Esslöffel Teig in die Eisenmitte geben
- Deckel am Griff zuschwenken und ganz schliessen (Verschluss einschnappen lassen)
- Die Bretzel werden jetzt gebacken
- Sobald kein Dampf mehr zwischen den Backplatten austritt, ist der Backvorgang abgeschlossen
- Bretzeleisendeckel am Griff festhalten und ganz aufschwenken
- Sind die Bretzel noch nicht genug goldbraun gebacken, Bretzel nachbräunen lassen

  Hinweis: Beim Nachbräunen unbedingt Backvorgang kontrollieren



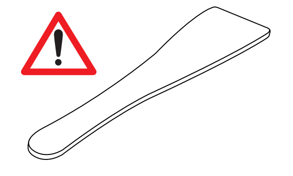
- Bretzel mit dem Holzspachtel sorgfältig lösen und zum Auskühlen auf ein Kuchengitter geben. Oder die gebackenen, noch heissen Bretzel sofort zu Rollen oder Cornets formen (***Vorsicht heiss!***)
- Falls die Bretzel zu hell wurden, für nächsten Backvorgang Temperatur leicht erhöhen

4.3. Backen von festem Teig

Eignet sich für dickere Bretzel (Teig nicht formbar).

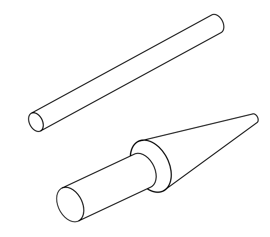
- Mit bemehlten Händen Teigkugeln (Durchmesser 2–3 cm) formen
- Je eine Teigkugel auf die Bretzelmotive legen
- Deckel am Griff zuschwenken und ganz schliessen (Verschluss einschnappen lassen)
- Die Bretzel werden jetzt gebacken
- Sobald kein Dampf mehr zwischen den Backplatten austritt, ist der Backvorgang abgeschlossen
- Bretzeleisendeckel am Griff festhalten und ganz aufschwenken
- Sind die Bretzel noch nicht genug goldbraun gebacken, Bretzel nachbräunen lassen

  Hinweis: Beim Nachbräunen unbedingt Backvorgang kontrollieren



- Bretzel mit dem Holzspachtel sorgfältig lösen und zum Auskühlen auf ein Kuchengitter geben (***Vorsicht heiss!***)
- Falls die Bretzel zu hell wurden, für nächsten Backvorgang Temperatur leicht erhöhen

Fortsetzung ...



Anwendungstipps:

Rund- oder Cornetholz (flüssigen Teig):

– Die gebackenen, noch heissen Bretzel (aus ***flüssigem Teig***) lassen sich auch formen. Bretzel sofort um das Rund- oder Cornetholz wickeln (***Vorsicht heiss!***). Leicht andrücken und zum Auskühlen auf ein Kuchengitter legen. Rund- oder Cornetholz vorsichtig aus dem Gebäck ziehen
– Die ausgekühlten Rollbretzel oder Cornets nach Belieben z.B. mit Schlagrahm füllen

Bretzel-Körbchen (flüssigen Teig):

– Die gebackenen, noch heissen Bretzel (aus ***flüssigem Teig***) über ein umgekehrtes Schälchen legen, auskühlen lassen und als Bretzel-Körbchen nach Belieben mit Schlagrahm, Creme, Glace, Fruchtsalat, etc. füllen, mit geraspelter Schokolade garnieren und sofort servieren

Aufbewahren:

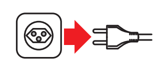
– Bretzel lassen sich gut verschlossen und kühl 1 bis 2 Wochen aufbewahren

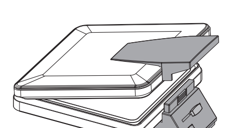


Wichtig:

- **Achtung, während des Betriebs werden Oberflächen und Backplatten heiss: Nicht berühren!**
- **Bretzeleisendeckel immer nur am Griff halten**
- **Vorsicht: Während des Betriebs entweicht zwischen den Backplatten heisser Dampf**
- **Niemals mit der Hand oder mit Besteck auf die heissen Backplatten greifen (Verbrennungsgefahr)**
- **Nur mit dem Holzspachtel die Bretzel von den Backplatten lösen. Keine harten Gegenstände verwenden: Antihaftbeschichtung wird verkratzt!**
- **Während kurzen Unterbrüchen den Deckel immer schliessen, damit die Backplatten die volle Hitze speichern können**

5. Nach dem Backen





- Nach dem Gebrauch Temperaturregler auf «**–**» schieben und dann den Netzstecker ziehen. ***Erst durch Ziehen des Netzsteckers wird das Gerät ausgeschaltet!***
- Bretzeleisen vollständig abkühlen lassen



Wichtig!

- Gerät sowie das Zubehör aus hygienischen Gründen nach jedem Gebrauch sofort reinigen. Dies verhindert auch das Anbrennen von Fett/Öl oder Teigresten auf den Backplatten. Die Backplatten lassen sich am besten reinigen, wenn sie noch leicht warm sind (siehe «Reinigung», Seite 14)

6.1. Klassische «Bricelets» (fester, süsser Teig. Nicht formbar)

Zutaten:

- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 1 Ei und knapp 1 dl Rahm (oder 3–4 Eier)
- 1 EL Vanille-Zucker (oder 1/2 Zitronenschale, Bio, abgerieben)
- 1 Prise Salz
- 500–600 g Mehl
- Butter schaumig rühren
- Zucker, Ei, Vanille-Zucker, Rahm mitrühren, Zitronenschale und Salz dazugeben. Mehl sorgfältig daruntermischen
- Gerührten Teig mind. 1 Stunde kühlstellen
- Teigkugeln formen (Durchmesser ca. 2–3 cm) und backen (siehe Seite 9 und 10)

6.2. «Kümmelbricelets» (fester, salziger Teig. Nicht formbar)

Zutaten:

- 60 g Butter
- 10 g Kümmel, etwas zerstossen
- 6 g Salz
- 250 g Mehl
- 2 dl Rahm
- Butter schaumig rühren
- Kümmel und Salz dazugeben. Mehl und Rahm abwechslungsweise beifügen und leicht zusammenkneten
- Gerührten Teig mind. 1 Stunde zugedeckt kühlstellen
- Teigkugeln formen (Durchmesser ca. 2–3 cm) und backen (siehe Seite 9 und 10)

Teig für «Käsebricelets» wie bei Kümmelbricelets zubereiten. Anstelle von Kümmel 35 g geriebenen Sbrinz beigeben.

Nachfolgende Rezepte wurden von der «SAISON-KÜCHE» komponiert:

6.3 «Rollbrätzeli» (süsser Flüssigteig, formbar)

Zutaten (für 30 Stück)**:**
- 250 g Mehl
- 125 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 dl Vollrahm
- 2 dl Weisswein oder Wasser
- 1 Gläschen Kirsch (nach Belieben)
- Mehl, Zucker und Salz mischen. Rahm, Weisswein und Kirsch beigeben
- Von der Mitte aus mit einer Kelle zu einem leicht flüssigen, glatten Teig rühren
- Zugedeckt gut 1 Stunde quellen lassen
- Den Teig evtl. mit wenig Milch verdünnen. Flüssigen Teig backen und sofort um das Rund- oder Cornetholz wickeln (siehe Seite 9 und 10)

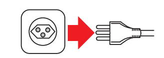


6.4 «Hausgemachte Brätzeli mit Schokoladenfüllung» (fester, süsser Teig, nicht formbar)

Zutaten für Grundrezept ca. 50 Bretzel:
- 125 g Butter weich
- 125 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 1 Bio-Zitrone
- 250 g Mehl
- Bratbutter zum Backen

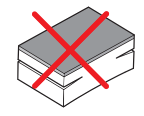
Schokolade-Füllung (ergibt ca. 12 gefüllte Bretzel)**:**
- 250 g Edelbitterschokolade
- 2.5 dl Rahm
- Butter, Zucker, Salz, Eier und abgeriebene Zitronenschale mit dem Mixer schaumig schlagen. Mehl zugeben. Zu einem Teig zusammenfügen
- In Folie verpackt 30 Minuten kühl stellen
- Teigkugeln formen (Durchmesser ca. 2–3 cm) und backen (siehe Seite 9 und 10)
- Für die Füllung Schokolade mit Rahm über dem Wasserbad schmelzen. Etwas auskühlen
- Jeweils 3 Bretzel mit Schokolade bestreichen und mit einem vierten zusammensetzen
- Füllung nach Belieben mit Kirsch aromatisieren

Gehäuse und Bedienteil



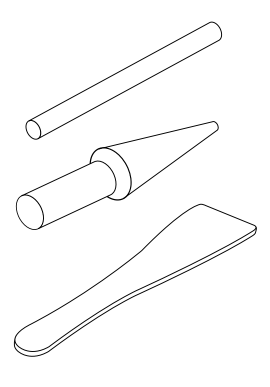
Ziehen Sie vor jeder Reinigung des Gerätes den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen. Das Bretzeleisen und Netzkabel niemals ins Wasser tauchen oder unter fliessendem Wasser reinigen. Keine scheuernden Reinigungs- oder Reinigungshilfsmittel verwenden. Nur mit einem weichen, leicht feuchten Tuch reinigen und danach gut trockenreiben. Den Netzstecker dabei nicht berühren bzw. nie feucht reinigen.

Antihaft-Backplatten



- Nach dem Gebrauch die noch leicht warmen Backplatten mit Küchenpapier abwischen, um Teigreste und restliches Fett/Öl zu entfernen
- Hartnäckige Teigreste evtl. mit Holzzahnstocher ***(ohne zu fest drücken)*** oder mit einer feinen Bürste und etwas Spülmittel entfernen (keine scharfen, kratzenden Gegenstände oder ätzende Chemikalien verwenden)
- Anschliessend Gerät vollständig abkühlen lassen und Deckel schliessen

Holzspachtel, Rund- und Cornetholz



- Holzspachtel, Rund- und Cornetholz mit warmem Wasser und etwas Spülmittel abwaschen und gut trocknen. ***Nicht in den Geschirrspüler geben***




Aufbewahrung

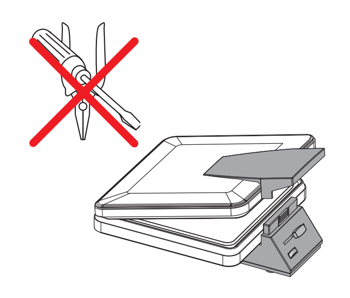
Bei Nichtgebrauch das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und den Bretzeleisendeckel schliessen.

Bewahren Sie das Bretzeleisen an einem trockenen, staubfreien und für Kinder unzugänglichen Ort auf. Wird das Gerät längere Zeit nicht benützt, sollte es vor übermässigem Staub, Schmutz oder Feuchtigkeit geschützt werden. Wir empfehlen Ihnen, das Gerät in der Verpackung aufzubewahren.

Wartung

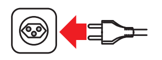
Das Bretzeleisen ist wartungsfrei und braucht nicht geschmiert oder geölt zu werden. Kabel und Stecker regelmässig auf Beschädigungen untersuchen.

Störungen



Reparaturen am Gerät dürfen nur durch den MIGROS-Service durchgeführt werden. Durch nicht fachgerechte Reparaturen und nicht verwenden von Original-Ersatzteilen, können Gefahren für den Benutzer entstehen.

Bei unfachgerechten Reparaturen kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden. In diesem Fall erlischt auch der Garantieanspruch.



Wichtig: Bei Störungen, defektem Gerät oder Verdacht auf Defekt oder nach einem Sturz sofort Netzstecker ziehen.

Entsorgung



– Ausgediente Geräte können bei einer Verkaufsstelle zur kostenlosen, fachgerechten Entsorgung abgegeben werden
– Geräte mit gefährlichem Defekt sofort entsorgen und sicherstellen, dass sie nicht mehr verwendet werden können
– Geräte nicht mit dem Hauskehricht entsorgen (Umweltschutz!)

Technische Daten

Nennspannung		230 Volt / 50 Hz
Nennleistung		1000 Watt
Masse (Breite x Höhe x Tiefe)		ca. 19 x 8.5 x 25 cm
Länge Netzkabel		ca. 1.20 m
Gewicht		ca. 1.75 kg
Materialien	– Bretzeleisen (Gehäuse)	Kunststoff und Edelstahl
	– Antihaft-Backplatten	Antihaft-Beschichtung
Funkentstört		Nach EU-Norm
Zulassung		CE / TÜV / G.S.
Produkte-Garantie		2 Jahre
Service-Garantie		5 Jahre
Zubehör (im Preis inbegriffen)		Spachtel, Rund- und Cornetholz aus FSC-zertifiziertem Holz

Im Interesse der technischen Weiterentwicklung sind Konstruktions- oder Ausführungsänderungen am Gerät vorbehalten.

MIGROS

MIGROS-GENOSSENSCHAFTS-BUND, CH-8031 Zürich







Garantie / Garantie / Garanzia



2 JAHRE PRODUKT-GARANTIE
2 ANS DE GARANTIE DE PRODUIT
2 ANNI DI GARANZIA

Die MIGROS übernimmt während zwei Jahren seit Kaufabschluss die Garantie für Mängelfreiheit und Funktionsfähigkeit des von Ihnen erworbenen Gegenstandes.

Die MIGROS kann die Garantieleistung wahlweise durch kostenlose Reparatur, gleichwertigen Ersatz oder durch Rückerstattung des Kaufpreises erbringen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Nicht unter die Garantie fallen normale Abnützung sowie die Folgen unsachgemässer Behandlung oder Beschädigung durch den Käufer oder Drittpersonen sowie Mängel, die auf äussere Umstände zurückzuführen sind. Die Garantieverpflichtung erlischt bei Reparaturen durch nicht MIGROS-autorisierte Servicestellen. Garantieschein oder Kaufnachweis (Kassabon, Rechnung) bitte sorgfältig aufbewahren. Bei Fehlen desselben wird jeder Garantieanspruch hinfällig.

MIGROS garantit, pour la durée de deux ans à partir de la date d'achat, le fonctionnement correct de l'objet acquis et son absence de défauts.

Migros peut choisir la modalité d'exécution de la prestation de garantie entre la réparation gratuite, le remplacement par un produit équivalent ou le remboursement du prix payé. Toutes les autres prétentions sont exclues.

La garantie n'inclut pas l'usure normale, ni les conséquences d'un traitement non approprié, ni l'endommagement par l'acheteur ou un tiers, ni les défauts dus à des circonstances extérieures.

La garantie n'est valable que si les réparations ont exclusivement été effectuées par le service après-vente MIGROS ou par les services autorisés par MIGROS.

Nous vous prions de bien vouloir conserver soigneusement le certificat de garantie ou le justificatif de l'achat (quittance, facture). Sans celui-ci aucune réclamation ne sera admise.

La MIGROS si assume per due anni, a partire dalla data d'acquisto, la garanzia per il funzionamento efficiente e l'assenza di difetti dell'oggetto in suo possesso.

La Migros può scegliere se eseguire la prestazione di garanzia attraverso la riparazione gratuita, la sostituzione del prodotto con uno di uguale valore o il rimborso del prezzo d'acquisto dello stesso. Ogni altra pretesa è esclusa.

Non sono compresi nella garanzia i guasti dovuti a normale usura, uso inadeguato o danni provocati dal proprietario o da terze persone, oppure derivanti da cause esterne.

L'obbligo di garanzia è valido soltanto all'esplicita condizione, che si ricorra unicamente al servizio dopo vendita MIGROS o ai servizi autorizzati.

Per favore conservi il certificato di garanzia oppure il giustificativo d'acquisto (scontrino, fattura). Con la sua perdita si estingue ogni diritto di garanzia.



5 JAHRE SERVICE-GARANTIE
5 ANS DE SERVICE APRÈS-VENTE
5 ANNI DI GARANZIA DI SERVIZIO

Die MIGROS garantiert während fünf Jahren den Service. Reparatur- oder pflegebedürftige Geräte werden in jeder Verkaufsstelle entgegengenommen.

MIGROS garantit un service après-vente pour la durée de cinq ans. Les articles nécessitant un service d'entretien ou une réparation sont repris à chaque point de vente.

La MIGROS garantisce il servizio dopo vendita per cinque anni. Gli articoli che necessitano un servizio manutenzione o una riparazione possono essere depositati in ogni punto vendita.



Haben Sie weitere Fragen? Die M-Infoline hilft Ihnen gerne weiter unter der Tel.-Nr.:

0848 84 0848 von Montag bis Freitag 08.00 – 18.30 Uhr

(8 Rp./Min. von 08.00 – 17.00 Uhr,
4 Rp./Min. von 17.00 – 18.30 Uhr).

E-Mail: m-infoline@mgb.ch

Vous avez des questions? M-Infoline est là pour vous aider: 0848 84 0848 du lundi au vendredi de 8 h à 18 h 30

(8 cts/min. de 8 h à 17 h,
4 cts/min. de 17 h à 18 h 30).

E-Mail: m-infoline@mgb.ch

Avete altre domande? L'M-Infoline rimane volentieri a vostra disposizione per ulteriori informazioni: 0848 84 0848 dal lunedì al venerdì dalle 8.00 alle 18.30

(8 cent./min. dalle 8.00 alle 17.00,
4 cent./min. dalle 17.00 alle 18.30).

E-Mail: m-infoline@mgb.ch

V02/42/05 Änderungen vorbehalten / Sous réserve de modifications / Con riserva di modifiche

